VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Fermo Glera Colli Trevigiani

Productor: Mongarda

Colli Trevigiani IGT

100% Verdiso, Glera, Bianchetta · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino Blanco

Región: Veneto, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 11.0 %

Edad de vides: N/A

Producción anual: 0 (Botellas).

Suelo: Capa delgada de arcilla sobre roca calcárea conglomerada

Altitud: 401 m - 500 m



VITICULTURA:
Es el resultado de una mínima manipulación de la materia prima para ayudar a mantener la autenticidad hasta el cristal. La presencia de sedimentos en la botella da testimonio de su artesanía. Se utiliza una colección de uvas de las vides más viejas de cada una de sus 6 parcelas.Vendimia manual en cajas pequeñas de 20 kg

VINIFICACIÓN:
Decantación estática(sedimentación) durante 18-24 horas. Fermentación espontánea en depósitos de hormigón. Maduración en depósitos de hormigón con batonnage. Sin clarificar y sin filtrar antes del embotellado.

NOTAS DE CATA:

Glera is a late-ripening variety that retains high acidity and offers a vibrant stone fruit palate, such as apricot. Some nutty notes are also noticeable. Verdiso and Bianchetta add some structure and an aromatic character that is highly expressive and delicious. The wine is light-bodied and low in alcohol, making it a refreshing summer drink or aperitif

MARIDAJE:

Ideal para maridar con pescados blancos, mariscos, guisos de verduras, quesos ligeros y preparaciones sencillas de carnes blancas